

# L'ETHIQUE DANS LA FILIERE CHOCOLAT



Crédit : Fairtrade Africa

En septembre 2001, certains des plus grands noms de l'industrie chocolatière mondiale (dont Nestlé et Barry Callebaut) signent le protocole Harkin-Engel. Ils s'engagent à lutter contre les pires formes de travail des enfants dans la culture et la transformation des fèves de cacao.

Dix ans après, en mars 2011, l'Université de Tulane, mandatée par le gouvernement américain pour évaluer et documenter l'évolution de ces engagements, publie un rapport sévère : aucun des objectifs fixés par ce protocole n'a été pleinement rempli.

## Des millions de vie en dépendent

Si l'industrie du chocolat suscite autant d'intérêt, c'est parce que les décisions prises par les principaux opérateurs du secteur ont des conséquences fondamentales pour les 40 millions de personnes qui dépendent de cette production en Afrique de l'Ouest et en Amérique latine. Or, aujourd'hui, le panorama de la cacaoculture est loin d'être scintillant. De nombreuses dérives ont été relevées par les organisations non gouvernementales qui veillent au respect des règles humanitaires, sociales et environnementales les plus élémentaires dans ces pays.

Si le diagnostic est effectivement douloureux (notamment en matière de conditions de travail et d'impact sur les ressources naturelles), **c'est dans le domaine du travail des enfants que le constat est particulièrement sévère**. Des enquêtes menées entre 2009 et 2011 ont en effet mis en évidence le fait que plus de 250 000 enfants sont utilisés et exploités dans les plantations de cacao en Afrique de l'Ouest (principalement en Côte d'Ivoire). 15 000 autres, âgés de 9 à 16 ans, sont victimes de trafics et traités comme des esclaves pour aller grossir la main d'œuvre des plantations africaines de cacao, de café et de coton<sup>1</sup>.

Oxfam-WereldWinkels s'est emparée du sujet. Pour cette ONG belge, **il s'agit d'un problème clairement systémique** : "L'insuffisance du revenu des producteurs les accule à rechercher une main d'œuvre bon marché et engendre un trafic d'enfants et des conditions de travail intolérables dans les exploitations."<sup>2</sup>



Crédit : Rainforest Alliance / The Frog Blog

## Une chaîne complexe

De la graine de cacaoier (l'arbre à cacao) à notre barre chocolatée préférée, le chemin est effectivement tortueux et s'inscrit dans une structure globale complexe, où interviennent de nombreux acteurs.

Mais qui fait quoi ? A quel moment ?

Et quels problèmes se posent à quel maillon de la chaîne ?

## Une production éclatée

Près de 90% de la production mondiale est issue de très petites exploitations (de 2 à 5 hectares en moyenne).

Cette situation est rendue plus complexe encore par l'absence criante d'organisations paysannes structurées susceptibles de compenser les désengagements marqués des structures étatiques depuis la libéralisation du secteur dans les années 1990-2000. Isolés, les petits producteurs ne sont pas informés des évolutions des prix et sont alors la proie des intermédiaires qui leur achètent leur production à des prix inférieurs à ceux du marché.

Cette parcellisation de la production est de fait l'un des principaux obstacles à la mise en œuvre de solutions globales.

<sup>1</sup> Sources : Alter Eco, World Cocoa Foundation. Cocoa market update Mai 2010 - Fairtrade foundation. Fair trade and cocoa Août 2011 - Tropical commodity coalition - Cocoa barometer 2010 - sweetness follows 2nd edition. TCC Août 2009 - CIT Organisation Internationale du Travail - DB Déclaration de Berne.

<sup>2</sup> Source : Interview de Marieke Poissonnier, Conseillère Stratégique en matières premières chez OXFAM - Wereldwinkels, réalisée par IZICOM le 26 septembre 2011



Crédit : The Gates Foundation

### Les dures lois du marché

Troisième denrée alimentaire la plus échangée dans le monde (après le café et le sucre), le cacao génère un chiffre d'affaires d'environ 80 milliards de dollars par an<sup>3</sup>.

Les principaux pays producteurs sont situés en Afrique de l'Ouest : la Côte d'Ivoire (33% de la production), le Ghana (21 %), le Nigéria (7 %) et le Cameroun (6 %).

Depuis plus de deux ans, les cours ont tendance à monter sur les marchés, mais les cultivateurs profitent peu de ces hausses et voient globalement leurs revenus qui stagnent (à environ 1 dollar par jour et par personne pour une famille de 6 à 7 individus dépendant uniquement de cette production<sup>4</sup>).

### Une très forte concentration

Entre le paysan qui extrait les graines de cacao des cabosses qu'il cueille dans ses arbres et votre superette préférée, la chaîne de production comprend de nombreuses étapes.

**Or, aujourd'hui, ce processus de transformation-fabrication-commercialisation est aux mains d'un petit nombre d'entreprises chocolatières qui contrôlent la quasi-totalité de la chaîne.**

Trois multinationales (Cargill, ADM et Barry Callebaut) transforment (les fèves séchées en beurre, pâte ou poudre de cacao), à elles seules 40 % de la production mondiale (soit environ 1,5 million de tonnes par an)<sup>5</sup>.

La fabrication du chocolat industriel de couverture est, elle, dominée par Barry Callebaut, le leader mondial, ADM (Archer Daniels Midland Company) et Blommer qui détiennent ensemble près de 70 % du marché<sup>6</sup>.

Enfin, cinq entreprises (Mars, Nestlé, Hershey, Kraft/Cadbury et Ferrero) centralisent près de 60 % des ventes de chocolat<sup>7</sup>.

Ces multinationales devraient investir plus de moyens pour réduire la pauvreté endémique qui frappe les cacaoculteurs africains. En encourageant par exemple ces derniers à se

structurer ou en favorisant une plus forte appropriation par ces organisations paysannes des activités à forte valeur ajoutée (telles que les premières phases de transformation des fèves de cacao). L'étude des données chiffrées est en effet claire sur ce point : **depuis les années 1970, les revenus des producteurs ne cessent de baisser alors même que les cours sont en augmentation croissante ainsi que les profits réalisés par les multinationales du secteur chocolatier.**

### C'est un début

Cela fait près de 10 ans que des ONG s'efforcent d'alerter les autorités publiques, les entreprises et les consommateurs sur la situation sociale et environnementale des cacaoculteurs africains. Ces actions de sensibilisation ont abouti à la mise en place d'initiatives visant à apporter des solutions aux multiples problèmes que rencontrent ces filières de production.

Qu'elles soient collectives ou le fait d'une entreprise unique, ces programmes affichent des bilans très différents les uns des autres.

### Des résultats mitigés pour les projets collectifs

**Le rapport rendu par l'Université de Tulane met en évidence la faiblesse des résultats du protocole Harkin-Engel et souligne le fait que les entreprises signataires n'ont appliqué de manière satisfaisante aucun des six objectifs du protocole.**

Certes, le programme a contribué à sensibiliser les opinions publiques et a abouti à la création de l'International Cocoa Initiative. Mais les principaux engagements pris par les multinationales signataires n'ont pas été respectés, en particulier en termes de mobilisation financière et d'application des standards de l'Organisation internationale du travail (OIT) au secteur du cacao en Côte d'Ivoire et au Ghana.

<sup>3</sup> Source : Fairtrade Max Havelaar France, "Le goût amer du Chocolat" - [www.maxhavelaarfrance.com/spip.php?rubrique349](http://www.maxhavelaarfrance.com/spip.php?rubrique349)

<sup>4</sup> Source : Idem.

<sup>5</sup> Source : Oxfam, "Towards a sustainable cocoa chain : Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector", 2009

<sup>6</sup> Source : AgriTrade, Rapport cadre : cacao, mai 2008 et [www.unctad.org/infocomm](http://www.unctad.org/infocomm)

<sup>7</sup> Source : Oxfam, "Towards a sustainable cocoa chain : Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector", 2009

**A contrario, les initiatives mises en place pour assurer une production continue et de qualité ont abouti à des résultats plus significatifs.** Ainsi, dans le cadre de World Cocoa Foundation (créée par l'industrie chocolatière en 2000 pour contrer la tendance baissière de la production), des programmes de soutien aux cacaoculteurs ont été mis en œuvre afin d'arriver à une production durable de cacao. Que ce soit par des actions de promotion des pratiques de culture plus efficaces et rentables, par le soutien à la constitution de coopératives et d'associations de producteurs, par un encouragement à l'agrodiversité, ou encore par le développement de programmes d'éducation et de recherche<sup>8</sup>.

Ce dispositif, largement soutenu par la Fondation Bill et Melinda Gates, aurait permis, d'après ses représentants, d'augmenter les revenus d'une partie des 420 000 planteurs qui en ont bénéficié ces 10 dernières années<sup>9</sup>.

### Projets d'entreprise

**A côté de ces projets collectifs initiés par la profession, certaines des plus grandes marques de l'industrie chocolatière ont initié seules des programmes sociaux et économiques de soutien aux petits producteurs.**

Ainsi, en 2009, la société américaine Mars s'est engagée à ne se fournir, à l'horizon 2020, qu'auprès de fournisseurs certifiés durables par Rainforest Alliance et UTZ Certified ; en investissant des millions de dollars par an pour soutenir ce passage des producteurs à une production durable respectueuse de l'environnement et des communautés.

La compagnie Cadbury a annoncé la même année son intention d'investir plus de 53 milliards d'euros pour faire certifier équitables ses célèbres barres chocolatées Dairy Milk. Nestlé, pour sa part, a lancé en 2009 son "Plan Cacao" (pour un budget de 110 millions de francs suisses sur 10 ans) avec pour ambitions de fournir de nouveaux plants aux paysans et de les former aux techniques modernes de cacaoculture.

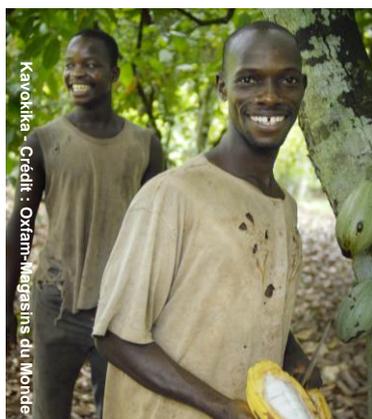
Les évaluations de ces différentes initiatives mettent en évidence une tendance forte en termes de crédibilité : les dispositifs mis en place par des entreprises en collaboration étroite avec des organismes de certification équitable et durable reconnus sont globalement considérés comme beaucoup plus crédibles que ceux initiés par ces multinationales seules.

Auteur d'une étude remarquable sur l'évaluation de la performance sociale et environnementale des entreprises



Crédit : Tearfund.org

dans les secteurs du café, cacao, informatique et pharmaceutique, Guido Palazzo, professeur d'éthique des affaires à l'Université de Lausanne, insiste sur cette différence d'après lui fondamentale. **Le "Plan Cacao" de Nestlé "ne prévoit pas de certification extérieure, ni d'application de standards externes au groupe."** Il s'apparente "à une longue liste de projets à l'impact social et environnemental difficilement mesurable", en particulier en ce qui concerne "les conditions de travail difficiles dans les fermes de cacao".<sup>10</sup> **A contrario, le projet de Mars est pris comme exemple d'une initiative transparente et ambitieuse,** susceptible "d'entraîner une modification fondamentale de l'industrie du chocolat en obligeant les autres grandes entreprises à prendre elles aussi des mesures significatives pour un approvisionnement durable en cacao."<sup>11</sup>



Kavokiva - Crédit : Oxfam-Magasins du Monde

**"Grâce à la prime du commerce équitable, la coopérative a mis sur pied un centre de santé, une assurance santé, l'enseignement des enfants, des cours d'alphabétisation pour adultes, la prévention du sida. Par ailleurs, la coopérative contribue au renouvellement des vergers, introduit des techniques de culture durables, se charge du transport et de l'entreposage. Elle peut parfois préfinancer les ventes. Les enfants vont presque tous à l'école, et s'ils travaillent encore partiellement dans les vergers de leurs parents, ils ne font plus de travaux dangereux."**

Fulbert Dago, Directeur de Kavokiva  
Une coopérative de cacaoculteurs ivoiriens, partenaire d'Oxfam-WereldWinkels

<sup>8</sup> Source : "Le cacao, un levier du développement", une brochure du Trade for Development Centre de la CTB, publiée en février 2011 et disponible sur [www.befair.be](http://www.befair.be)

<sup>9</sup> Propos de Geert Waelkens, représentant de la World Cocoa Foundation en Europe, cité dans "Le cacao, un levier du développement", une brochure du Trade for Development Centre de la CTB, publiée en février 2011 et disponible sur [www.befair.be](http://www.befair.be)

<sup>10</sup> Source : Novethic, "Le plan cacao de Nestlé sur la sellette" - Mis en ligne le : 19 septembre 2011 - [www.novethic.fr](http://www.novethic.fr)

<sup>11</sup> Source : Idem.

## Et maintenant

### Au tour de la Belgique

Depuis 2009, les acteurs du secteur chocolatier aux Pays-Bas se sont engagés dans un programme commun pour que, d'ici 2025, tout le chocolat consommé dans le pays (premier importateur mondial) soit produit à partir de cacao durable.

La Belgique aussi est célèbre pour son chocolat. Partout dans le monde, notre pays est synonyme de délices fondants ou craquants. Il est donc temps de s'engager aussi pour garantir des conditions de vie dignes aux millions d'hommes, de femmes et d'enfants qui produisent ce cacao.

Tel est le sens de l'initiative prise conjointement par Oxfam-Wereldwinkels et Transparency International qui ont organisé, le 12 octobre 2011 avec le soutien du Trade for Development Centre de la CTB (l'Agence belge de développement) et de Kauri, une première rencontre de l'ensemble des parties prenantes (chocolatiers, ONG, fédérations, etc.). Intitulée "Éthique et transparence dans le secteur du chocolat en Belgique", cette rencontre avait pour objectif de poser les bases d'un projet commun. Elle a d'ores et déjà permis de mettre en évidence les perceptions des différentes catégories d'acteurs.

### Les certifications équitables et durables, des voies crédibles

**Si des résultats encourageants sont observés sur la plupart des initiatives, il convient de souligner la pertinence des systèmes de certifications équitables et durables comme réponse aux problèmes rencontrés dans les filières de production.**

Traçabilité du produit depuis la plantation, transparence des dispositifs d'évaluation externe, soutien aux producteurs, prix d'achat garantis,... autant de critères sur lesquels les marques certifiées s'illustrent clairement par rapport aux autres.

A titre d'exemple, un rapport de l'université de Tulane assurait en 2010 que les produits certifiés fournissaient des garanties crédibles en matière de respects des conventions internationales sur le travail des enfants (Convention 182 de l'OIT).

**Les systèmes de certification équitables et durables fournissent effectivement des réponses aux problématiques soulevées par toutes les parties.** Ils soutiennent

l'organisation de communautés structurées et démocratiques, ils favorisent l'appropriation par ces filières des techniques agroécologiques et ils leur assurent des revenus corrects et stables. Cet accompagnement des cacaoculteurs permet à terme de garantir des approvisionnements durables et de qualité pour la fabrication de produits qui bénéficieront de labels appréciés des consommateurs. Et tout cela, dans la transparence et le respect des rôles et des positions de chacun.

**Notre chocolat perdra sa saveur si nous ne faisons rien.**

Des dizaines de milliers d'enfants exploités, battus et enfermés, voilà qui laisse un mauvais goût dans la bouche.

**Ensemble, chocolatiers, fournisseurs, associations, pouvoirs publics et consommateurs, nous pouvons donner à notre chocolat une saveur unique, la douceur de la justice.**

### Pour en savoir plus :

- Le cacao - Un levier de développement, une brochure du Trade for Development Centre de la CTB, téléchargeable gratuitement sur [www.befair.be](http://www.befair.be), rubrique "publications".
- Gourmet Gardens et Cepicafé, deux projets financés par le Trade for Development Centre de la CTB. Les fiches de présentation peuvent être consultées sur [www.befair.be](http://www.befair.be), dans la rubrique "publications".
- Un reportage de CNN sur le sujet : <http://thecnnfreedomproject.blogs.cnn.com/>

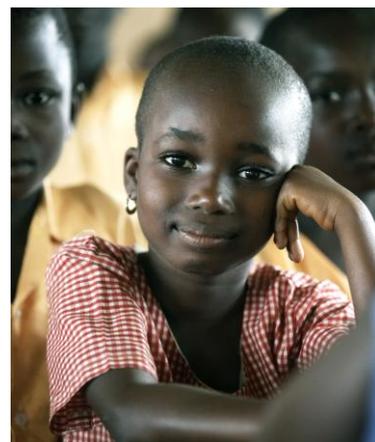
### Une prise de conscience partagée

Si les ONG et les agences de certification (Rainforest Alliance, Fairtrade, etc.) considèrent que le principal problème est lié aux revenus trop bas des producteurs, les entreprises, elles, mettent en cause l'instabilité géopolitique de ces régions (en particulier la Côte d'Ivoire) ainsi que les manquements des autorités nationales.

**Mais, sur de nombreux points, les analyses des chocolatiers, des industriels, des pouvoirs publics et des organisations humanitaires se rejoignent.**

C'est particulièrement vrai en ce qui concerne la désorganisation des filières de production et l'état environnemental déplorable des plantations qui sont identifiées par toutes les parties comme causes majeures de cette situation.

Outre cette convergence d'analyse (au moins partielle), on peut retenir de ces premiers échanges la conscience qu'ont ces différents opérateurs de la nécessité de développer une réponse coordonnée et multidimensionnelle, ainsi que leur volonté d'inscrire leurs efforts dans le cadre de démarches associant les secteurs publics et privés.



Crédit : Kennet Hafgaard